

langzeit-geführtes Baguette

mit Weizensauerteig.



ZUTATEN

Vorteig

80g	Plattner's Premium Weizenmehl Type 700
40g	Weizensauerteig „masa madre“
80g	warmes Wasser (30°C)

Hauptteig

540g	Plattner's Premium Weizenmehl Type 700
330g	kaltes Wasser (10°C)
8g	Plattner's Premium Malzmehl
12g	Salz
9g	Hefe

VORTEIG

Für den Vorteig das Weizenmehl, das warme Wasser und den Weizensauerteig „masa madre“ in einer Schüssel gut verrühren und zugedeckt für 24-48 Stunden an einem warmen Ort reifen lassen.




Paul's Tipp: Je länger der Vorteig reift, desto intensiver und aromatischer wird er im Geschmack.

HAUPTTEIG

Den Vorteig gemeinsam mit den Zutaten für den Hauptteig ca. 10 Minuten in der Knetmaschine langsam mischen und anschließend für weitere 10 Minuten auf schneller Stufe gut auskneten lassen. Den gut ausgekneteten Baguetteteig in eine geölte Schüssel geben und zugedeckt für ca. 30 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen. Danach den Baguetteteig einmal von allen 4 Seiten dehnen und falten (= Slap & Fold). Nach 30 Minuten Ruhephase den Teig noch einmal dehnen und falten und danach für weitere 20 Minuten entspannen lassen. Anschließend den Teig für 20-24 Stunden in den Kühlschrank stellen (=kühle Teigruhe).

Paul's Tipp: Der Teig sollte nach dem Knetvorgang schön weich und elastisch sein.

BROT-FAKTEN

 Teigtemperatur	25-27°C
 Backtemperatur	250°C
 Backdauer	20min

AUFARBEITUNG

Nach der Teigruhe den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und für 1 Stunde akklimatisieren lassen. Danach den Baguetteteig auf eine mit Roggenmehl bemehlten Arbeitsfläche kippen. Ca. 4 gleich große Teigstücke abstechen und mit den Händen leicht auf Spannung bringen. Die vorgeformten Teiglinge zugedeckt für ca. 30 Minuten entspannen lassen. Anschließend die typisch längliche Baguetteform daraus formen. Die geformten Baguettes auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und für 30-45 Minuten ruhen lassen.

Paul's Tipp: Falls du mehrere Baguettes formst, kannst du sie auch auf ein bemehltes Geschirrtuch legen und später auf das Backblech geben.

BACKEN

In der Zwischenzeit das Backrohr auf 250°C Ober- Unterhitze vorheizen. Die Baguettes mit einem scharfen Messer quer einschneiden und je nach Größe für ca. 20 Minuten (unterste Schiene) mit Dampf (siehe Paul's Tipp) backen. Die herrlich duftenden Baguettes auf einem Gitterrost auskühlen lassen oder gleich frisch genießen.

Paul's Tipp: Gleich nachdem das Brot in den Ofen gegeben wurde, kann man ca. 1/8l Wasser (ca. 1/2 Teetasse) direkt auf den Ofenboden gießen. Somit entsteht ein Dampf, der dem Baguette eine schönere Form und Kruste verleiht. Wichtig ist, die Ofentür nach dem Aufguss schnell wieder zu schließen.

FOOD PAIRING

ROHSCHNIKEN

PROSCIUTTO

BUTTER gesalzen

PESTO

OLIVENÖL

PARMESAN

TOMATEN

WEIßWEIN